

BELISCÃO DE GOIABADA (GOIABINHA)

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: Pedacinhos de goiabada

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar: Açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes da massa.

Sovar até ficar bem lisinha.

Levar à geladeira por 20 minutos.

Após esse tempo abrir a massa com rolo.

Cortar com cortador, colocar um pedacinho de goiabada no centro.

Fechar unindo as duas pontas, dando um leve "beliscão".

Levar ao forno preaquecido médio por 10 a 15 minutos.

Retirar, esperar esfriar e polvilhar o açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38882-beliscao-de-goiabada-goiabinha.html>